

飲茶オールユーキャンテイスト “タッチオブハート” CHINAROOM Autumn Dim Sum "A Touch of Heart"

君悦沙律前菜

牛タンの四川ピリ辛ソース
Simmered beef tongue, Sichuan spicy sauce

老北京片皮鴨

釜焼き北京ダック
Peking duck

师傅推荐料理

シェフのおすすめ6品
Chef's recommendation 6 kinds

自選精美飲茶

別紙メニューの24品よりお選びください
All you can taste, choose from our menu
and enjoy 24 variations of dim sum

君悦甜蜜蜜

杏仁豆腐
Almond bean curd custard

Weekend Adult 8,800 / Kids 3,300
per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

秦始皇 Shinshiko

君悦綿綉 每位 盆

前菜三種盛り合わせ
Assorted 3 kinds of appetizer

厨師點心 盆

上海式小籠包 鶏肉とレンコンの蒸し餃子
Shanghainese pork dumpling
Steamed dumplings, chicken and lotus root

海鮮酸辣湯

海鮮入り酸味辛いスープ
Hot and sour seafood soup

大連鮑 避風塘炒

鮑のフライドガーリック炒め
Wok-fried abalone, crispy garlic and chili

辣蒜葱松坂豚

松坂豚のしゃぶしゃぶ スパイシーガーリック葱ソース
Shabu-shabu Matsusaka pork,
Spicy garlic green onion sauce

干炒手工牛河

牛肉 もやし 黄ニラの平打ちビーフン炒め
Wok-fried flat rice noodles, sliced beef, bean sprouts

香芒布甸

マンゴープリン
Mango pudding

8,800

per person

上記税込価格にサービス料として15%を頂戴いたします

15% service charge will be added to the above tax-included price.

食材にアレルギーのあるお客様、食事制限がおりのお客様は、ご注文の際に係りの者にお申し付けください

To ensure greater quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.

グランド ハイアット 東京は、お客様が安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう

食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000:2018を取得しております

Grand Hyatt Tokyo is ISO 22000:2018 certified, internationally recognized as the highest food safety management system.

